

Nome Prodotto:

**MIGNON PASTICCERIA MIX KG. 1 CA**

Codice Prodotto:

**PAST2850**

Cod. EAN:



Descrizione Prodotto:

**Prodotto Dolciario da Forno**

Peso per cartone da (circa) 35 pezzi:

**980 g circa**

Peso pezzo singolo:

**28 g circa****Pallettizzazione:**

Pallet:	<b>80 X 120 cm</b>
Cartoni Per Strato:	<b>8</b>
Strati per Pallet:	<b>20</b>
Cartoni per Pallet:	<b>160</b>
Peso Lordo, Pallet incluso:	<b>195 kg</b>

Altezza Pallet:	<b>160 cm</b>
Dimensione del Cartone:	<b>30 X 30 H 5 cm</b>
Peso Netto Cartone Vuoto:	<b>100 g circa</b>
Peso Lordo Cartone Pieno:	<b>1080 g circa</b>

**Valori Nutrizionali (quantità media per 100 g di prodotto):**

Valore Energetico (kJ)	<b>1926</b>	Valore Energetico (kcal)	<b>460,0</b>
Grassi totali (g)	<b>37,0</b>		
di cui acidi grassi saturi (g)	<b>30,0</b>	Proteine (g)	<b>5,0</b>
Carboidrati (g)	<b>45,0</b>	Fibre (g)	<b>2,0</b>
di cui Zuccheri (g)	<b>34,0</b>	Sale (g)	<b>0,30</b>

**Istruzioni d'uso:**

- PRODOTTO CONGELATO:  
consumare entro 365 gg e conservare a  
temperatura inferiore a -18°.  
Scongelare in frigorifero  
Una volta scongelato non ricongelare e  
consumare entro 5 gg.

**Altre informazioni sul prodotto:**

- Il prodotto può contenere tracce di ALLERGENI come GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA SECCA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.
- Può contenere tracce di Nocciole!
- Prodotto soggetto a calo peso naturale

**Ingredienti MIGNON PASTICCERIA MIX KG. 1 CA:**

Farina di FRUMENTO 00 - Zucchero - UOVO Intero - acqua - maltodestrina - Emulsionanti: E475- E433 - Albume D'UOVO in polvere - LATTE scremato in polvere - agenti lievitanti E450I- E500ii - Umidificanti: E422 - Addensante: E417 - Sale - Conservante: E202 - aromi). Crema al BURRO concentrato - Zucchero a velo:(amido di mais (max 3%) - Crema alla vaniglia:( acqua- sciroppo di glucosio - zucchero - amido modificato- grasso vegetale (palma) - stabilizzanti (E460I, E466) - emulsionanti: (E471) - correttore di acidità (E270) - Coloranti (E171) - betacarotene- conservante (E202) - sale- aromi) - Zucchero a velo - Bagna analcolica alla vaniglia: (zucchero-acqua-infuso naturale di bacche di vaniglia bourbon (5%)-aromi-coloranti: E150a) Pasta NOCCIOLE: NOCCIOLE tostate - Pasta PISTACCHIO: (zucchero - oli non idrogenati - PISTACCHI 15% - Colorante naturale clorofilla E141) - Pasta Zabaione: (Zucchero - sciroppo di glucosio - Marsala Florio - acqua - UOVA Pastorizzate - Tuorlo d'UOVO pastorizzato - amido di riso - aromi - estratto di cartamo - coloranti: annatto - riboflavina. Roullè: (Farina di FRUMENTO 00 - Zucchero - Acqua - maltodestrina - Emulsionanti: E475 - E433 - Albume D'UOVO in polvere - LATTE scremato in polvere - agenti lievitanti E450I- E500ii - Addensante: E417. Ripieni di Crema al BURRO: (BURRO - Zucchero a velo:(amido di mais (max 3%)). Bagna al Rhum: (Acqua - Zucchero - Rhum). Decorazioni: Granella di PISTACCHIO - Granella di NOCCIOLA.